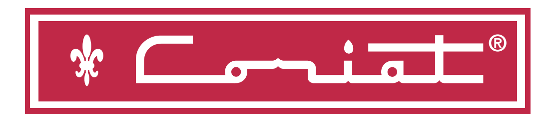
Si desea mayor información técnica
y de servicio por favor comuníquese
a nuestro centro de atención al
+52 (55) 2158-0030
Extensión 114 y 129



Grupo Coriat, S.C. de R.L. de C.V.
Avenida Texcoco No. 324,
Col. Cuchilla del Tesoro,
México, D.F., C.P. 07900,
Teléfono: +52 (55) 2158-0030
Extensión: 114 y 129
Lada sin costo: 01 800 3050 000
Email: servicios@coriat.com.mx



Mejores ideas para cocinar®











Estufa Múltiple



Manual de Instalación, Operación y Mantenimiento

REF: MIO-MÚLTICHEF V-04-09

www.coriat.com.mx

ADVERTENCIAS

ES MUY IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL ANTES DE INSTALAR Y PONER A FUNCIONAR SU EQUIPO



PELIGRO

SI USTED DETECTA OLOR A GAS:

1.- Cierre el suministro de gas al aparato.
2.- Apague cualquier llama encendida.
3.- Ventile el área.
4.- No accione ningún interruptor eléctrico.
5.- Si el olor continúa, aléjese y llame a la compañía de gas que lo abastece.



ADVERTENCIA
Antes de instalar y echar a andar su equipo, siga cuidadosamente todos los procedimientos descritos en este manual, para verificar que no existan fugas; haga esto aunque el aparato haya sido instalado por su distribuidor.



ADVERTENCIA
No trate de encender su aparato sin antes leer la sección de encendido de su manual.



ADVERTENCIA
ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA USO COMERCIAL.



ADVERTENCIA
No almacene gasolina u otros materiales flamables cerca de su aparato.

AVISO AL INSTALADOR
Este manual debe de permanecer con el usuario para futuras consultas.



PELIGRO



EL HACER CASO OMISO DE LOS AVISOS DE PELIGROS, ADVERTENCIAS O PRECAUCIONES CONTENIDOS EN ESTE MANUAL, PODRÍA OCASIONAR LESIONES CORPORALES SERIAS, O INCLUSO LA MUERTE.

CONTENIDO

ADVERTENCIAS.. 2

CONTENIDO... 3

GENERALIDADES...................................... 4

CARACTERÍSTICAS................................... 5

INSTALACIÓN.. 7

TIPO DE GAS.. 9

CONEXIÓN AL GAS................................... 13

OPERACIÓN... 17

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA............. 27

DIAGNÓSTICO... 30

PARTES.. 31

GARANTÍA... 34

CENTRO DE SERVICIO............................. 36

GENERALIDADES



Felicidades, usted adquirió un equipo Coriat de la más alta calidad, diseñado con los mejores materiales y la más alta ingeniería.

Con la estufa MÚLTIPLE "a gas", Usted podrá cocinar, freír, gratinar y hornear; es la solución TOTAL para restauranteros con servicio "a la carta" y para preparadores profesionales de alimentos en general.

Cualquier duda acerca de la instalación, uso o cuidado, comuníquese al departamento de servicio de Coriat.

Guarde este manual en un lugar seguro, le será de gran utilidad en el futuro.



IMPORTANTE

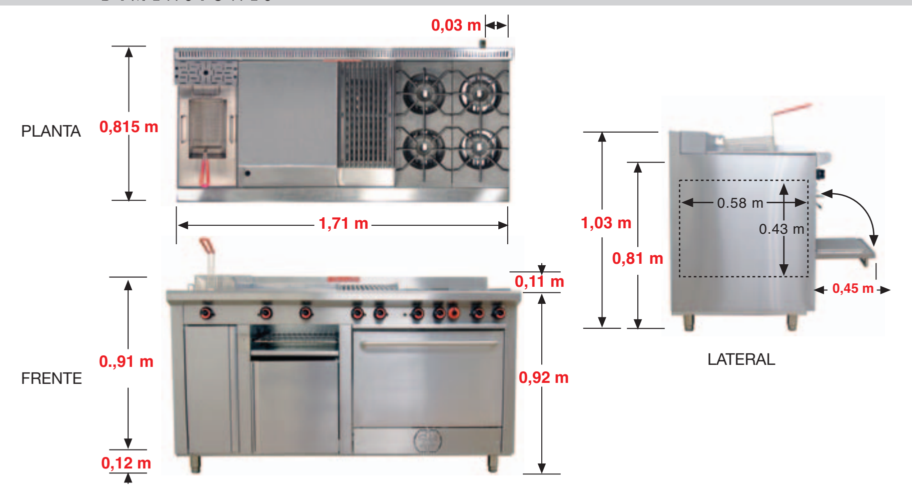
CORIAT RESERVA EL DERECHO PARA CAMBIAR ESPECIFICACIONES Y DISEÑOS DEL PRODUCTO SIN PREVIO AVISO.

Los postulados de: **Advertencia, Peligro, Precaución, y Atención**, lo alertarán de las condiciones peligrosas.

CARACTERÍSTICAS

- 4 quemadores abiertos.
- Freidor para 3 litros de aceite.
- Gratinador de 0.44 m de frente.
- Plancha (área útil): 0.50 m de frente, 0.57 m de fondo.
- Asador (área útil): 0.29 m de frente, 0.57 m de fondo.
- Horno grande (interior): 0.66 m frente, 0.58 m fondo, 0.43 m alto.
- Frente y costados en acero inoxidable.
- 4 patas tubulares.

DIMENSIONES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CAPACIDAD TÉRMICA	B.T.U./H	Cons. m^3/h
1 quemador freidor	15,000	0.188
2 quemadores plancha	30,000	0.376
2 quemadores asador	30,000	0.376
4 quemadores abiertos tipo jumbo	139,000	0.876
1 quemador horno	20,000	0.272
TOTAL	**234,000**	**2.088**

PRESIÓN DE TRABAJO:
Para GAS NATURAL: 17.5 g/cm^2 (7″ Columna de agua)
Para GAS L.P.: 28 g/cm^2 (11″ Columna de agua)
VOLÚMEN DEL HORNO: 0,165 m^3
PESO: 290 kg

DESEMPAQUE

Retire el empaque cuidadosamente, inmediatamente después realice una inspección al aparato para asegurarse que no presentó daños durante el transporte y descarga. El transportista o repartidor deberá asumir la responsabilidad por la entrega del aparato en caso de que éste llegue maltratado o incompleto.

Si recibe dañado el equipo, deberá hacerse la reclamación al transportista. El daño o pérdida debe anotarse en la factura o nota del flete en el momento de la entrega. La nota deberá estar firmada por el transportista, si la nota o factura no se firma, el transportista puede negar la reclamación.

Tramite inmediatamente su reclamación ante la compañía del transportista.



IMPORTANTE
"CORIAT, NO ES RESPONSABLE DE PÉRDIDAS O DAÑOS OCURRIDOS DURANTE EL TRANSPORTE"

En caso de pérdida o daño oculto, tramite su reclamación ante la compañía del transportista en un período no mayor a 5 días hábiles.



IMPORTANTE
Antes de instalar y operar este aparato, asegúrese que el personal involucrado en su funcionamiento está capacitado y consciente de los accidentes y problemas que pueden ser causados por la omisión de los postulados de: Advertencia, Peligro, Precaución y Atención.

INSTALACIÓN

UBICACIÓN

El aparato deberá ser colocado a más de 15 cm de distancia de muros y pisos.



Es recomendable instalarlo bajo una campana de extracción, para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemados en la fase de cocción.

El aparato debe ubicarse en un lugar ventilado, pero sin corrientes de aire que puedan apagar las llamas y lejos de materiales flamables.



IMPORTANTE
Evite instalar el equipo en donde esté expuesto a fuertes corrientes de aire.

Asegúrese que el lugar donde instalará el aparato soporta el peso del mismo.

NIVELACIÓN



La estufa debe ser nivelada, para un funcionamiento apropiado, girando las patas.

Las patas de su estufa, no están diseñadas para ser arrastradas grandes distancias.

VENTILACIÓN



ADVERTENCIA
LA VENTILACIÓN INADECUADA PUEDE PRODUCIR LESIONES CORPORALES O INCLUSO LA MUERTE. LA VENTILACIÓN QUE NO ELIMINA LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN APROPIADAMENTE, PUEDE CAUSAR DOLORES DE CABEZA, ADORMECIMIENTO, NÁUSEAS O PODRÍA OCASIONAR LA MUERTE.



Todos los aparatos deben instalarse de tal manera que el flujo de aire para la ventilación no se obstruya.



La ventilación adecuada es responsabilidad del propietario, cualquier problema ocasionado por mala ventilación, no estará cubierto por la garantía.



IMPORTANTE
LA ASFIXIA PUEDE SER EL RESULTADO DE UNA VENTILACIÓN INADECUADA, NO OBSTRUYA EL FLUJO DEL AIRE PARA LA COMBUSTIÓN Y LA VENTILACIÓN. NO OBSTRUYA LA PARTE SUPERIOR QUE ES LA SALIDA DE LOS GASES. NO UTILICE ESTE APARATO COMO CALENTADOR DE AMBIENTE Y MANTENGA UNA VENTILACIÓN ADECUADA.

TIPO DE GAS



ADVERTENCIA
El APARATO DEBER SER CONECTADO AL GAS POR PERSONAL CAPACITADO Y CALIFICADO PARA ELLO, DE LO CONTRARIO PERDERÁ LA GARANTÍA.

Antes de proceder a la conexión de su aparato en la red de alimentación, verifique qué tipo de gas está disponible en el sitio donde lo va a usar, como referencia puede distinguir el gas L.P. como al que proviene de un tanque estacionario o de un cilindro móvil, por el contrario el gas NATURAL es el que proviene directamente de una red de tuberías que lo suministran.

Una vez que haya determinado qué tipo de gas está disponible, inspeccione las etiquetas colocadas en la parte trasera de su aparato e identifique para que tipo de gas está ajustado.

Si su equipo es a gas L.P. y requiere utilizar gas Natural, siga los pasos descritos en la página 10 de este manual para la conversión de su equipo a gas Natural.

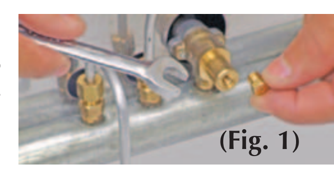
La presión de la línea debe ser de acuerdo a la siguiente tabla:

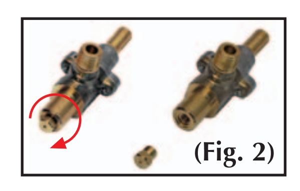
TIPO DE GAS	PRESIÓN DE TRABAJO
GAS L.P.	2,75 kPa (11″ c.a.)
GAS NATURAL	1,75 kPa (7″ c.a.)

CONVERSIÓN PARA GAS NATURAL

Si requiere utilizar gas Natural, es necesario convertir el aparato para usarse con este tipo de gas por medio del siguiente procedimiento:

Retire la esprea para gas L.P. (No. 57), girando en sentido contrario a las manecilllas del reloj (fig. 1).


(Fig. 1)


(Fig. 2)

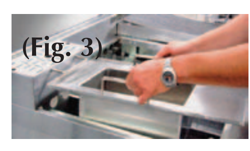
Coloque la esprea para gas natural (No. 52), girándola en sentido de las manecillas del reloj, deberá entrar en el tubo roscado (fig. 2).

Verifique que la presión de trabajo (para gas Natural) sea de 7″ columna de agua.



PRECAUCIÓN
UTILIZAR EL APARATO CON ESPREAS INADECUADAS TENDRÁ COMO CONSECUENCIAS UN MAL FUNCIONAMIENTO Y LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.

PARA LA FREIDORA


(Fig. 3)


(Fig. 4)

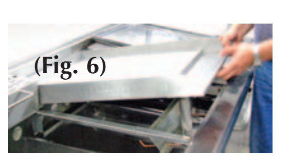

(Fig. 5)

- Retire la canastilla que se encuentra en la parte superior, levante la tina y retírela (fig. 3).
- Quite los sujetadores y retire el quemador (fig. 4).
- Retire la esprea para gas L.P. y coloque la esprea para gas Natural (fig. 5).
- Reinstale el quemador, la tina y la canastilla.

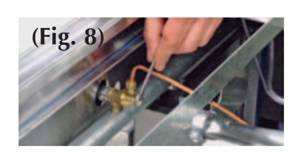
CONVERSIÓN PARA GAS NATURAL

PARA LA PLANCHA

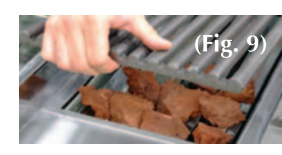
- Levante la plancha y retírela (fig. 6).
- Quite los sujetadores y retire los quemadores (fig. 7).
- Retire la esprea para gas L.P. y coloque la esprea para gas Natural (fig. 8).
- Reinstale los quemadores y la plancha.

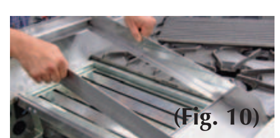

(Fig. 6)


(Fig. 7)

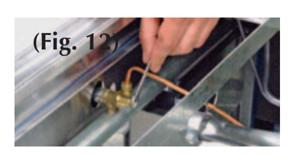

(Fig. 8)

PARA EL ASADOR


(Fig. 9)


(Fig. 10)


(Fig. 11)


(Fig. 12)

- Levante y retire la parrilla, quite la piedra volcánica (fig. 9).
- Retire el marco y la rejilla del asador (fig. 10).
- Quite los sujetadores y retire los quemadores (fig. 11).
- Retire la esprea para gas L.P. y coloque la esprea para gas Natural (fig. 12).
- Reinstale los quemadores y la parrilla y la piedra.

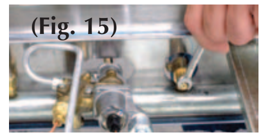
CONVERSIÓN PARA GAS NATURAL

PARA QUEMADOR DE LA PARRILLA

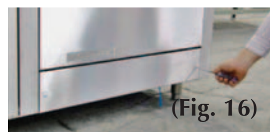
- Retire las parrillas superiores (fig. 13).
- Retire los quemadores (fig. 14).
- Retire la esprea para gas L.P. y coloque la esprea para gas Natural (fig. 15).
- Reinstale los quemadores y las parrillas.


(Fig. 13)

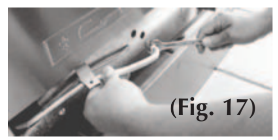

(Fig. 14)


(Fig. 15)

PARA QUEMADOR DE HORNO


(Fig. 16)

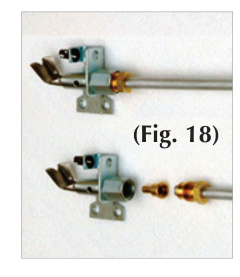
- Quite los sujetadores y retire la tapa inferior del horno (fig. 16).
- Quite los sujetadores de la abrazadera y retírela, así quedará libre la tubería.


(Fig. 17)

- Retire la esprea para gas L.P. y coloque la esprea para gas Natural (fig. 17).
- Reinstale la abrazadera y la tapa inferior de horno.

PARA EL PILOTO DEL HORNO

- Afloje la tuerca que sujeta el tubo de cobre que alimenta el piloto.
- Retire el tubo, saque la esprea de gas L.P. y cámbiela por la de gas Natural (fig. 18).
- Vuelva a colocar el tubo de alimentación.


(Fig. 18)

CONEXIÓN AL GAS (UN SÓLO EQUIPO)

Si su equipo se instala como aparato adicional, atienda al procedimiento descrito en la página 14 del presente manual.

Cierre la llave de alimentación de gas y déjela cerrada hasta que termine de conectar su aparato.



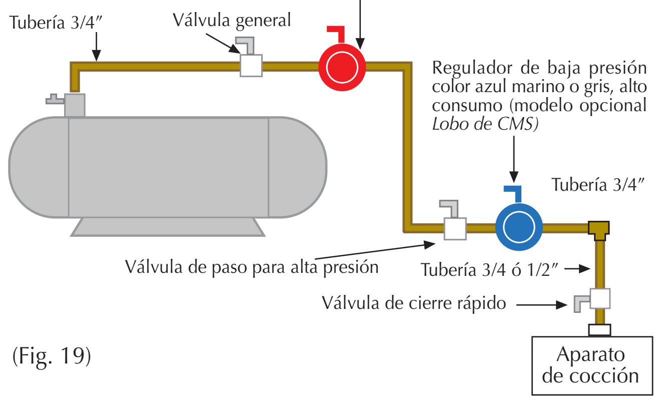
IMPORTANTE
PURGUE LA LÍNEA DE SUMINISTRO DE GAS PARA QUE SE LIMPIE DE POLVO, SUCIEDAD O CUERPOS EXTRAÑOS ANTES DE CONECTAR EL APARATO AL SUMINISTRO.

(Fig. 19) El tanque de abastecimiento deberá estar provisto de una llave de paso de gas (de alta presión), posteriormente deberá instalarse un regulador de alta presión (generalmente de color rojo); inmediatamente después del regulador se derivará la tubería de alimentación del gas, la cual deberá ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 3/4" ó de 1/2", esta tubería tendrá que estar acoplada a las características del sitio, para lo cual se deberán utilizar conexiones soldables tales como codos, coples y niples.

Entre el regulador de gas de alta presión y la línea de alimentación final habrá que colocar otra llave de paso de gas (de alta presión) y un regulador de gas de baja presión (generalmente de color gris o azul marino) éste deberá entregar una presión de salida de 11" columna de agua para gas L.P.

A la salida del regulador de baja presión se recomienda instalar una llave de paso de cierre rápido, la cual debe estar ubicada en un lugar de fácil acceso, para después continuar con la instalación utilizando tubo de 3/4" ó de 1/2" para conectarse directamente con el aparato.

CONEXIÓN AL GAS (UN SÓLO EQUIPO)



(Fig. 19)

CONEXIÓN AL GAS (VARIOS EQUIPOS)

Para conectar más de un aparato a una misma línea de alimentación (fig. 20) Siga las siguientes instrucciones:

El tanque de abastecimiento deberá estar provisto de una llave de paso de gas (de alta presión), posteriormente deberá instalarse un regulador de alta presión (generalmente de color rojo); inmediatamente después del regulador se derivará la tubería de alimentación del gas, la cual deberá ser de cobre rígido (para gas) tipo "L", con un diámetro de 2", 1 1/2" ó 1" como mínimo; esta tubería tendrá que estar acoplada a las características del sitio, para lo cual se deberán utilizar conexiones soldables tales como codos, coples y niples.

Entre el regulador de gas de alta presión y la línea de alimentación final habrá que colocar otra llave de paso de gas (de alta presión).

Posteriormente en cada acometida individual deberá colocarse un regulador de gas de baja presión (generalmente son de color gris o azul marino) éstos deberán entregar una presión de salida de 11" columna de agua para gas L.P.

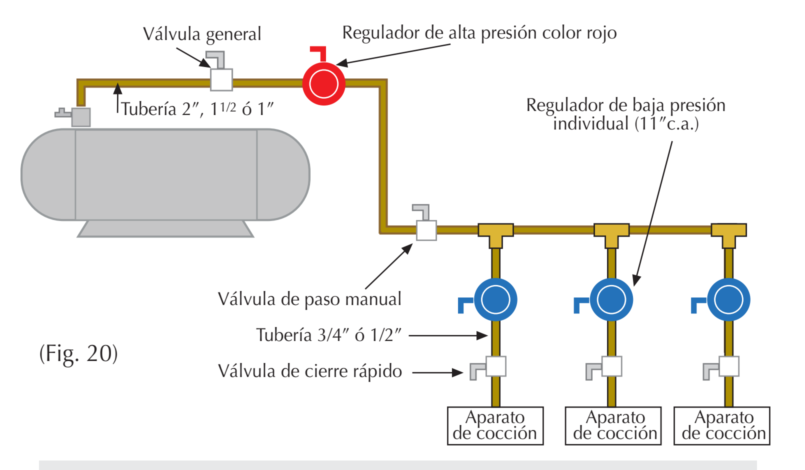
A la salida de cada regulador de baja presión se recomienda instalar una llave de paso de cierre rápido, la cual debe estar ubicada en un lugar de fácil acceso, para continuar con la instalación utilice tubería rígida hasta conectarse directo al aparato.

Es muy importante observar que no se presenten caidas de presión superiores a 1" columna de agua, para lo cual se recomienda el uso de tubería con diámetro no inferior a 1".

CONEXIÓN AL GAS (VARIOS EQUIPOS)



Instale una válvula de paso manual a la línea de gas en un lugar de fácil acceso fuera del aparato y asegúrese que todos los que la vayan a utilizar sepan dónde, cuándo y cómo manejar esta válvula.



(Fig. 20)



IMPORTANTE
La presión de prueba no debe exceder 14" c. a.

TUBO DE ALIMENTACIÓN

Se deben utilizar tuberías y conexiones fabricadas con materiales autorizados para el uso de gas L.P. o gas Natural. Tratándose de tuberías de cobre se utilizarán exclusivamente las de tipo "L" (cobre rígido), y "K" (cobre flexible). También podrá utilizar tubería roscada de acero.

El diámetro del tubo de alimentación es muy importante, si éste es angosto la presión del gas en el aparato será insuficiente, por tal motivo no debe ser menor a 3/4" ó 1/2".

Cuando la línea de alimentación de gas es superior a 6 metros de longitud entre el tanque de gas y el aparato, o hay más ramificaciones (presentándose caídas de presión) la tubería deberá ser de 1", 1 1/2" ó 2".

DETECCIÓN DE FUGAS

Todas las uniones o conexiones de tubería deben ser probadas completamente para que no presenten fuga de gas. Use agua jabonosa para la prueba de fuga.

Nunca utilice flama para la verificación de fuga, estas pruebas deben ser realizadas después de que la unidad se ha conectado adecuadamente al suministro de gas y con las válvulas del equipo en posición de cerrado.

Antes de abrir la válvula principal del suministro de gas, asegúrese que las perillas estén en posición de apagado.

Toda conexión y junta debe probarse a fondo para detectar la posible presencia de fugas.

En caso de encontrar fugas en la unión de cualquiera de los controles de gas con el manifold, usted deberá remover la pieza en cuestión, impregnar tanto la cuerda exterior como la cuerda interior con un sellador para conexiones de gas y fijar nuevamente la pieza al manifold asegurándose de no apretar excesivamente la pieza, pues corre el riesgo de barrer las cuerdas.



PELIGRO
NO UTILICE UNA LLAMA ABIERTA PARA COMPROBAR LA PRESENCIA DE FUGAS. ASEGÚRESE DE QUE NO HAYA CHISPAS O LLAMAS ABIERTAS MIENTRAS COMPRUEBA LA EXISTENCIA DE FUGAS YA QUE PODRÍA OCASIONAR UN ACCIDENTE.

OPERACIÓN

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los elementos del empaque como pueden ser adhesivos y películas plásticas que cubren al aparato (fig. 21).

La plancha lleva de fábrica un recubrimiento de manteca vegetal y una hoja de papel kraft para protegerla (fig. 22).

(Fig. 21)

Purgue la línea de alimentación de gas de aire para que el encendido sea mas rápido.

Limpie el horno y asegúrese que no haya objetos en él.



(Fig. 22)

Ubique las parrillas del horno en la posición en la cual va a hornear, para no estar manipulándolas estando calientes (fig. 23).



(Fig. 23)

Lave perfectamente la tina del aceite y séquela para evitar el contacto de agua y aceite. La tina de la freidora deberá tener aceite antes de encenderla.

Asegúrese que todas las perillas esten en posición de apagado.



PELIGRO
ASEGÚRESE QUE TODAS LAS VÁLVULAS ESTEN CERRADAS ANTES DE ENCENDER CUALQUIER QUEMADOR O PILOTO.

ENCENDIDO Y AJUSTE DE LOS PILOTOS

Como primer paso, tiene que encender los pilotos. Éstos son de funcionamiento contínuo, es decir, que al abrir la llave principal de gas, éste comienza a salir por el tubo piloto de todas las secciones del aparato

Por esta razón hay que encenderlos, acercando una flama a la porta del tubo piloto. La flama deberá tener una altura de 8 a 14 mm aprox.



IMPORTANTE
EL CONSUMO DE GAS EN LOS PILOTOS ES MÍNIMO Y SI LA LÍNEA DE GAS TIENE AIRE (ESTO SUCEDE CUANDO SE UTILIZA POR PRIMERA VEZ) EL ENCEDIDO PODRÍA TARDAR. PARA QUE SEA MÁS RÁPIDO, ENCIENDA ALGUNO DE LOS QUEMADORES DE MANERA MANUAL CON ESTO SE PURGA LA LÍNEA DE GAS DEL AIRE QUE QUEDÓ ATRAPADO.

Su equipo cuenta con 8 pilotos, distribuidos de la siguiente manera:

1 PILOTO PARA LA FREIDORA

Para encenderlo hay que abrir la puerta debajo de la tina de aceite y acercar la flama al piloto (fig. 24).


(Fig. 24)

2 PILOTOS PLANCHA Y GRATINADOR


(Fig. 25)

Para encenderlos hay que hacerlo por el área del gratinador (fig. 25).

ENCENDIDO Y AJUSTE DE LOS PILOTOS

2 PILOTOS PARA EL ASADOR

Para encenderlos hay que quitar la parrilla y la rejilla y acercar la flama a los porta piloto (fig. 26).


(Fig. 26)

4 PILOTOS, 1 PARA CADA PARRILLA


(Fig. 27)


(Fig. 28)

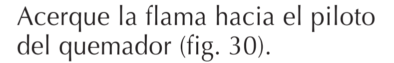
Los pilotos de la parrilla se encienden de manera directa acercando la flama a la porta del tubo piloto (fig. 24).

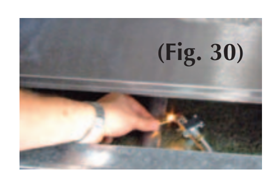
En caso de que se necesite ajustar algún piloto, afloje o apriete el tornillo de la válvula piloto según se requiera en el caso de los quemadores superiores (fig. 25).

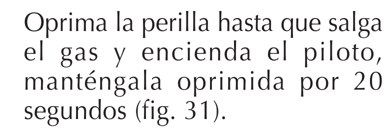
1 PILOTO PARA EL HORNO


Para encenderlo abra la puerta del horno y retire el piso (fig. 29).


(Fig. 29)


Acerque la flama hacia el piloto del quemador (fig. 30).


(Fig. 30)

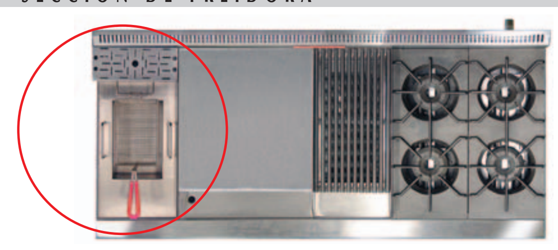

Oprima la perilla hasta que salga el gas y encienda el piloto, manténgala oprimida por 20 segundos (fig. 31).

Suelte la perilla y verifique que el piloto permanezca encendido, de no ser así, repita los pasos anteriores.


(Fig. 31)

OPERACIÓN

SECCION DE FREIDORA

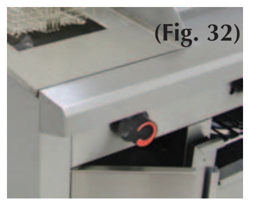


TINA DE LA FREIDORA

- Ponga 3 litros de aceite en la tina.
- Nunca encienda el freidora sin haber colocado aceite.

ENCENDIDO

- Asegúrese de que el piloto está encendido.
- Gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj, para encenderlo.
- Ajuste el tamaño de la flama, girando la perilla.


(Fig. 32)



IMPORTANTE
ASEGÚRESE QUE QUEDE ENCENDIDO EL QUEMADOR, ESTO LO PUEDE HACER DE FORMA VISUAL ABRIENDO LA PUERTA DEBAJO DE LA SECCIÓN DE LA FREIDORA (FIG. 32).

APAGADO

Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj, hasta el tope o posición de apagado.



PRECAUCIÓN
EN CASO DE INCENDIO DEL ACEITE, NO INTENTE APAGARLO CON AGUA. DEBE DISPONER DE UN EXTINTOR ADECUADO O DE UNA MANTA ANTIINCENDIO.

OPERACIÓN

EL ACEITE

Si usa aceite sólido (manteca) se recomienda derretirlo fuera de la freidora antes de verterlo en la tina. Procure mantener limpio el aceite. Mantenga el nivel correcto, agregue aceite fresco cuando haga falta.

Se recomienda usar aceite para freír de alta calidad, los de baja calidad pueden tener un alto contenido de agua que puede ocasionar la formación de espuma.

CUIDADOS CON EL ACEITE QUE ESTÁ EN USO

1.- Al freír se desprenden partículas de los alimentos que, si se dejan en el aceite, aceleran su deterioro. Es conveniente filtrar el aceite. En esta operación se debe tener especial cuidado de realizarlo a la temperatura más baja posible.

2.- Para mantener la calidad del aceite en un nivel aceptable, es necesario reponer diariamente su nivel con aceite fresco.

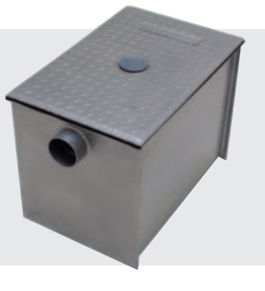
Elementos que indican la necesidad de cambio de aceite:

- Aumenta la viscosidad (lo notará más espeso).
- Despide humo a temperatura cada vez más baja.
- Forma mucha espuma.
- El color es muy oscuro, aún después del filtrado.
- No manipule aceite a más de 60°C, es peligroso.

El aceite usado deberá desecharse de acuerdo a las disposiciones nacionales, en ningún caso se verterá en las cañerías.

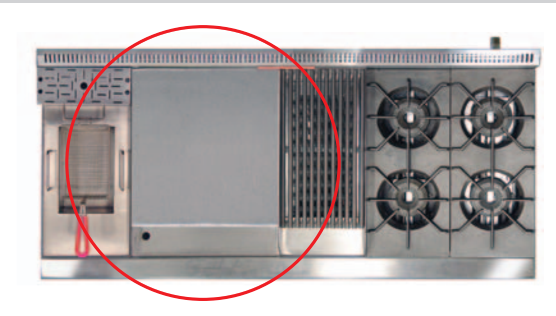


IMPORTANTE
INSTALE INTERCEPTORES DE GRASA MARCA CORIAT ANTES DEL DESAGÜE DEL FREGADERO PARA CONTRIBUIR A UN MEJOR AMBIENTE.



OPERACIÓN

SECCION DE LA PLANCHA



ENCENDIDO

- Asegúrese de que el piloto está encendido.
- Gire las perillas en sentido contrario a las manecillas del reloj, para encender los quemadores.



IMPORTANTE
SIEMPRE ASEGÚRESE QUE QUEDÓ ENCENDIDO EL QUEMADOR CUANDO TENGA ABIERTO EL PASO DE GAS, ESTO LO PUEDE HACER OBSERVANDO EL QUEMADOR POR LA SECCIÓN DEL GRATINADOR .

APAGADO

- Gire las perillas en sentido de las manecillas del reloj, hasta el tope o posición de apagado.

Espere a que la plancha se enfríe y ponga una película de aceite de cocina, para que la superficie permanezca protegida de la humedad.

La plancha cuenta con un recipiente para atrapar la grasa que escurre la misma, para facilitar la limpieza (fig. 33).

(Fig. 33)

OPERACIÓN



EL CURADO DE LA PLANCHA

1. Lave completamente su plancha con agua, jabón y una fibra suave **NO ABRASIVA**.

2. Seque perfectamente la plancha con la ayuda de un paño limpio, para asegurarse de ésto, encienda los quemadores de la plancha hasta que alcancen una temperatura de 120 °C y apáguela.

3. Deje enfriar la plancha hasta que llegue a una temperatura que le permita tocarla sin quemarse y aplique una capa de aceite de cacahuate, de canola o de oliva a todo lo ancho y largo de la plancha, retire el exceso de aceite con la ayuda de un paño.

4. Encienda los quemadores de la plancha hasta que humeé y apáguela nuevamente.

5. Repita los pasos 3 y 4 hasta que la plancha adquiera un color caramelo oscuro y se haya formado una capa grasosa sobre ella.

6. Su plancha está lista para usarse.

7. Cocine sus primeros alimentos utilizando cantidades generosas de aceite, el curado de la plancha irá mejorando conforme sea utilizada.

OPERACIÓN

SECCIÓN DEL GRATINADOR

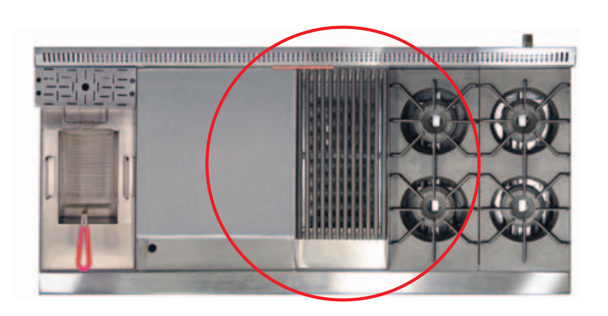


El gratinador funciona con los quemadores de la plancha, por tal motivo deberá seguir las instrucciones de la plancha para utilizar su gratinador.

Coloque la parrilla para gratinar en la posición deseada, ésta cuenta con dos posiciones (fig. 34).


(Fig. 34)

SECCIÓN DEL ASADOR



OPERACIÓN

COLOCACIÓN DE PIEDRA VOLCÁNICA

El asador utiliza piedra volcánica. La piedra se encuentra en una bolsa, localizada en el mismo asador (fig 35).


(Fig. 35)

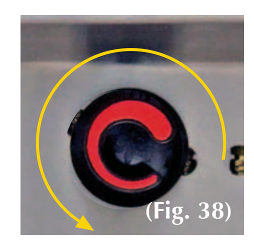
Retire la parrilla de asador, saque la bolsa, ábrala y extienda las piedras sobre la rejilla del asador (fig 36).


(Fig. 36)

Coloque nuevamente la parrilla (fig 37).


(Fig. 37)

ENCENDIDO


(Fig. 38)

Asegúrese de que el piloto está encendido, gire las perillas en sentido contrario de las manecillas del reloj, para encender los quemadores (fig. 38).

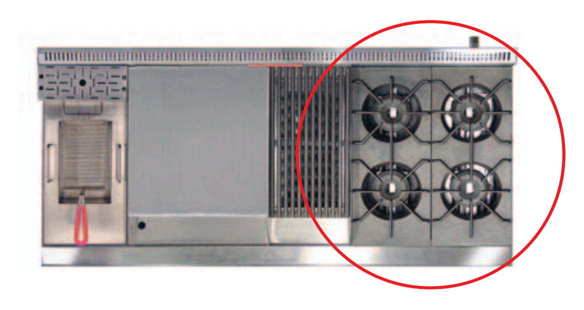
Asegúrese que el quemador quedó encendido.

APAGADO

Gire las perillas en sentido de las manecillas del reloj, hasta el tope o posición de apagado.

OPERACIÓN

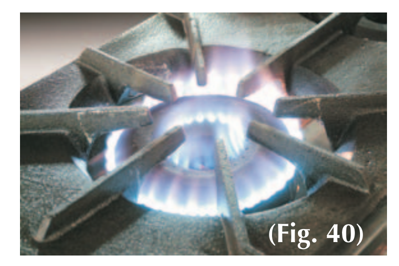
SECCIÓN DE LAS PARRILLAS



ENCENDIDO DE PARRILLAS


(Fig. 39)

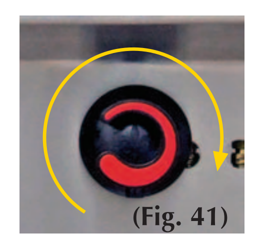
Asegúrese de que los pilotos están encendidos; gire la perilla correspondiente al quemador en sentido contrario a las manecillas del reloj, hasta la posición de apertura máxima (fig. 39).


(Fig. 40)

Regule la intensidad deseada (fig. 40).

APAGADO

Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj hasta el tope o posición de apagado (fig. 41).


(Fig. 41)

Al final del turno, se recomienda apagar los pilotos. Esto se hace cerrando la llave de paso del gas.

OPERACIÓN

SECCIÓN DEL HORNO



El horno es amplio y la distribución de calor es uniforme, sin embargo, debe Usted seguir algunas indicaciones básicas para aprovecharlo al máximo:

1.- Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.



2.- Use de preferencia la parrilla más alta para hornear pasteles.

3.- Nunca coloque nada directamente sobre el fondo de la cavidad del horno.

4.- Si tiene que poner dos moldes a la vez, colóquelos en posiciones diferentes sobre las parrillas, procurando que no quede uno arriba del otro. Esto proporcionará una distribución uniforme de calor.

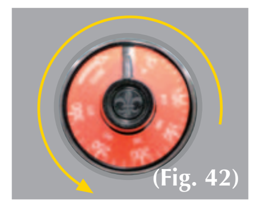
5.- Evite abrir frecuentemente la puerta del horno.

OPERACIÓN

ENCENDIDO DEL HORNO

Abra la puerta del horno y asegúrese de que el piloto está encendido.

Al mismo tiempo oprima y gire la perilla del horno en sentido contrario de las manecillas del reloj, hasta su posición máxima para encender el quemador. Coloque el dial a la temperatura deseada (fig. 42).


(Fig. 42)

APAGADO

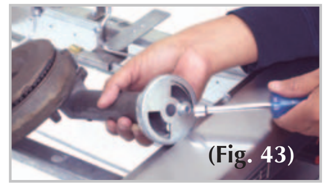
Gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj, hasta el tope o posición de apagado.

AJUSTE DE LOS QUEMADORES

Los quemadores vienen ajustados de fábrica, pero en caso de ser necesario se deben ajustar para que la flama sea azul.

Lo anterior se efectúa por medio del regulador de paso de aire que tienen todos los quemadores.


(Fig. 42)


(Fig. 43)

Aflojando el tornillo del regulador y después abriendo o cerrando el paso del aire (figs. 42 y 43).

El mantener una flama adecuada le dará un mejor rendimiento a su equipo.

QUÉ HACER EN CASO DE FUGA GRAVE

- No encienda ni apague luces para evitar un posible arco eléctrico que se genera en los interruptores, que podría producir la combustión del gas escapado en forma violenta.
- No encienda fósforos, velas, encendedores u otros.
- Corte el paso del gas de los quemadores, desde el panel control, luego corte el regulador del cilindro o la llave de paso.
- Abra puertas y ventanas para ventilar el recinto.
- Después de ventilado, haga que un técnico especializado revise cuál es la causa de la fuga y la repare.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



Los aparatos de CORIAT se fabrican con los mejores materiales y se diseñan para proporcionar un servicio por tiempo prolongado; siempre y cuando se mantengan apropiadamente.

Es muy importante mantener su equipo siempre limpio.

Diariamente al término de la jornada, espere a que la temperatura de su equipo disminuya para limpiarlo con un trapo y limpiadores de acero inoxidable. De esta forma mantendrá en óptimo estado su equipo.

Semanalmente desmonte las parrillas y los quemadores, para limpiarlos con un cepillo de cerdas de alambre suave, teniendo cuidado de limpiar correctamente por el exterior e interior de la tapa de los quemadores todos los orificios, (los quemadores tipo jumbo de nuestros aparatos han sido diseñados en dos piezas desmontables para facilitar esta limpieza).

Limpie el mueble de su aparato con limpiadores para acero inoxidable, lo cual garantizará la vida útil de su equipo.

Verifique que la tina y todas las partes que entren en contacto con el aceite estén lo más seco posible.



IMPORTANTE:

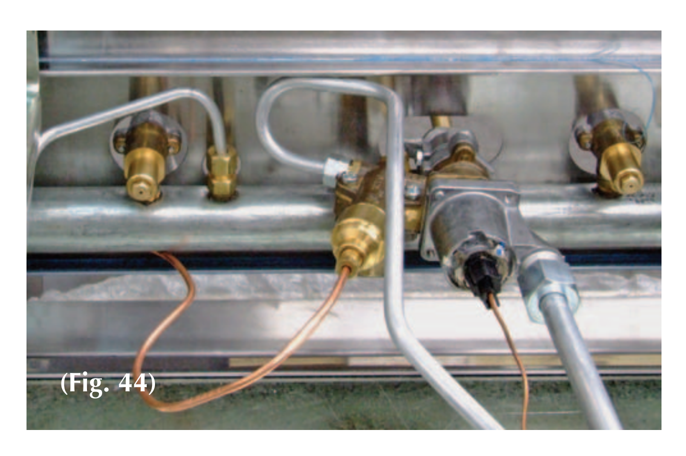
NUNCA DEBERÁ UTILIZAR ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO).

NO UTILICE FIBRAS DE ACERO, CEPILLOS DE ACERO O ESPÁTULAS EN LA SUPERFICIE DEL APARATO YA QUE ESTAS LA DAÑARÍAN.

LIMPIE LOS QUEMADORES CON CEPILLO DE ALAMBRE DE CERDAS SUAVES.

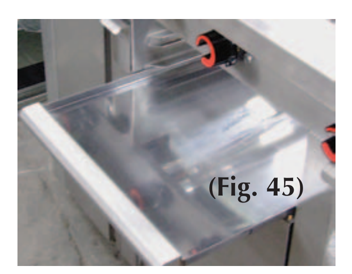
NUNCA LAVE EL APARATO CON AGUA PUES ESTO SÓLO REDUCE LA VIDA ÚTIL DEL MISMO AFECTANDO EL FUNCIONAMIENTO DE SUS COMPONENTES Y EL MUEBLE DEL MISMO, INVALIDANDO TAMBIÉN LA GARANTÍA DEL EQUIPO.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA


(Fig. 44)

Los controles del aparato no son resistentes al agua ni a las soluciones con sosa o con detergentes, someterlos al contacto con los elementos antes citados invalida automáticamente la garantía y reduce drásticamente su vida útil (fig. 44).

Le sugerimos cubrir con papel aluminio la charola de derrames donde caen grasas y migajas, para facilitar la limpieza de la misma (fig. 45).


(Fig. 45)


(Fig. 46)

Si con el tiempo llegara a aflojarse la perilla, apriete el tornillo prisionero tipo *allen* de 3/16 ″ x 1/4 ″, con la ayuda de una llave *allen* de 3/32″ (fig. 46).

No ejerza demasiada presión o romperá la cuerda de la perilla.

DIAGNÓSTICO

PROBLEMA:	SOLUCIÓN:
Quemadores y pilotos no encienden...	- El suministro de gas está cerrado.
Quemadores producen depósitos de carbón...	- El tipo de gas es incorrecto. - Presión del suministro incorrecta.
Algunos quemadores producen depósitos de carbón...	- Orificio incorrecto. - El aire primario no está ajustado.
Algunos pilotos producen depósitos de carbón...	- El piloto no fue ajustado apropiadamente. - El orificio del piloto es incorrecto.
Quemador superior no enciende...	- La válvula para el quemador, está en posición de cerrado. - Piloto mal ubicado.
Los pilotos de la sección superior, no permanecen encendidos...	- El piloto no se ajusto adecuadamente. - Orificio bloqueado. - Sistema de ventilación inadecuada. - Aire en la línea de gas.

PARTES DE REPOSICIÓN

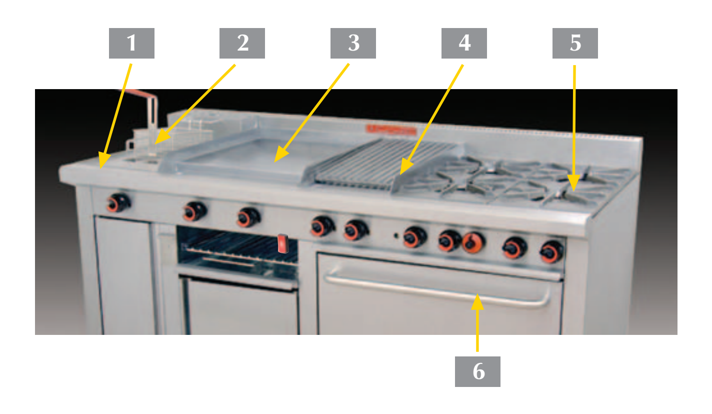


IMPORTANTE
LA INSTALACIÓN DE PIEZAS QUE NO SEAN ORIGINALES DE CORIAT, ANULAN LA GARANTÍA DE ESTE APARATO.

Las refacciones, pueden ser solicitadas con su Distribuidor Autorizado, o directamente con el área de servicio de Grupo Coriat al teléfono: +52(55)2158-0030 ext. 114 y 129.

Cuando requiera una refacción, anote lo siguiente: Modelo del aparato, número de serie, clave de refacción, descripción.

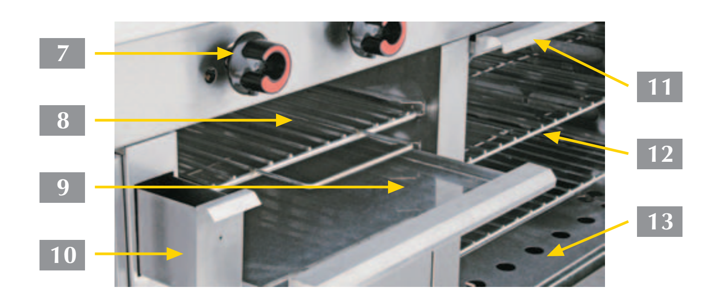
REFACCIONES PARA LA SECCIÓN SUPERIOR



ITEM	CLAVE	DESCRIPCIÓN
1	550335	Tina freidor múltiple
2	060002	Canastilla múltiple
3	550142	Plancha de acero
4	070001	Parrilla asador
5	070007	Parrilla superior jumbo
6	N/A	Perilla del termostato
7	200028	Piedra volcánica

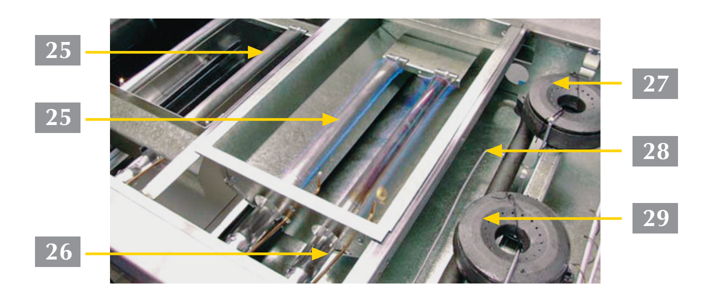
PARTES DE REPOSICIÓN

REFACCIONES PARA LA SECCIÓN FRONTAL



ITEM	CLAVE	DESCRIPCIÓN
7	160064	Perilla
8	060011	Parrilla del gratinador
9	541103	Charola de gratinador
10	550325	Recolector de grasa
11	500138	Charola de horno grande
12	060007	Parrilla niquelada p/horno
13	550010	Complemento de piso horno

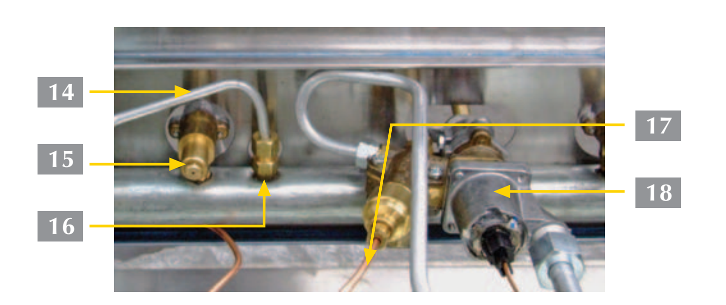
REFACCIONES PARA LA SECCIÓN DE QUEMADORES



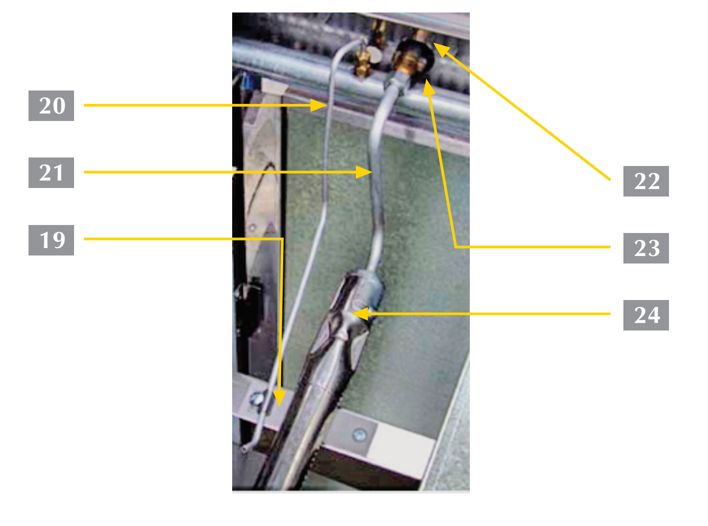
ITEM	CLAVE	DESCRIPCIÓN
25	55006	Quemador flauta 53 cm
26		Tubo piloto plancha
27		Tubo piloto quemador
28	55005	Quemador corto
29	55004	Quemador largo

PARTES DE REPOSICIÓN

REFACCIONES PARA LA SECCIÓN DEL MANIFOLD



ITEM	CLAVE	DESCRIPCIÓN
14	160252	Válvula estufa 7576/1
15		Esprea
16		Válvula piloto
17		Tubo piloto parrilla
18		Termostato
19	160252	Termocople
20		Tubo piloto freidora
21		Tubo para esprea de freidora
22		Esprea No. 59
23	160059	Válvula de horno
24	550016	Quemador flauta de 390 mm



GARANTÍA

Garantizamos al "COMPRADOR ORIGINAL" que las partes de nuestros productos se encuentran libres de desperfectos en materiales y mano de obra para un servicio perfecto bajo uso y mantenimiento normal.

El "COMPRADOR ORIGINAL" acepta todos y cada uno de los puntos de esta "GARANTÍA".

CORIAT garantiza que sus unidades han sido probadas y calibradas para su perfecta operación.

Esta "GARANTÍA" es de un año, no se aplica al producto o mano de obra cuando haya sufrido accidente, alteración, abuso, mal uso, corrosión por acción química, descuido o cualquier daño ocasionado por corriente eléctrica indebida, incendio, inundación y otros casos de fuerza mayor no imputables a CORIAT.

CORIAT no es responsable de los daños producidos durante el envío; mismos que deberán ser imputables a la compañía transportista.

Esta "GARANTÍA" no cubre las partes eléctricas como motores, resistencias, bobinas, entre otras, por el alto riesgo que representan las altas y bajas de voltaje en la instalación. La corriente debe ser alterna del voltaje indicado en el instructivo de instalación.

La presión y el tipo de gas deberán ser los indicados en el instructivo de instalación.

Los ajustes, calibración, nivelación, conexiones asociadas con la plomería, instalación de gas o instalación eléctrica, son responsabilidad del instalador del equipo.

GARANTÍA

La obligación de esta "GARANTÍA" consiste en la reparación o reposición de la pieza o piezas de dicho producto que resulten con desperfectos, dentro del término de un año a partir de la fecha de facturación, al "COMPRADOR ORIGINAL".

El producto o sus partes serán devueltos a nuestras instalaciones de la Ciudad de México, previo acuerdo y consentimiento por escrito de CORIAT, los fletes serán pagados por el "COMPRADOR ORIGINAL", entendiendo que la fábrica reparará o repondrá libre de cargo, las partes defectuosas, siempre y cuando nuestros técnicos juzguen que efectivamente están defectuosos por fallas en el material o la mano de obra.

En el caso que el "COMPRADOR ORIGINAL" solicite sea reparado el producto en su establecimiento, pagará los viáticos y transportación del técnico para que efectúe el servicio.

CORIAT no acepta cargos por ningún servicio que el "COMPRADOR ORIGINAL" o personas distintas efectúen en nuestros productos, tampoco los cargos de fletes.



IMPORTANTE
Esta Garantía será válida sólo en equipos registrados por internet.

Complete esta información:

Modelo: ____________________

Serie: ____________________

Fecha compra: ________________

La etiqueta con número de serie, se encuentra en la parte posterior del equipo.